



OVEN OP FORNUIS



Bak brood en bereid
ovenshotels zonder
gewone oven.

ZO GOED ALS ALLES WAT U IN EEN GEWONE OVEN OP- WARMT, BAKT EN KLAARMAAKT, KUNT U MET DE OMNIA OOK OP EEN KOOKTOESTEL DOEN.

De Omnia is eenvoudig in het gebruik. De vorm moet goed zijn beboterd en voor bakwerk ook bestrooid. Bak en braad op lage temperatuur en bereken ongeveer dezelfde tijden als voor een gewone oven.

Maak uw eigen favoriete recept klaar, of probeer één van de recepten die bij de verpakking zijn inbegrepen. U vindt ook meerdere recepten op onze website www.omniasweden.com.



BAK EN BEREID OVENSCHOTELS ZONDER GEWONE OVEN

Met een Omnia campingoven kunt u direct op een kooktoestel zowel bakken en braden als ovenschotels bereiden. Omnia is eenvoudig in het gebruik, vergt geen installatie en werkt op zo goed als alle kooktoestellen. De Omnia kan ongeacht brandstof op zowel open vuur, als keramische kookplateaus en andere kookplaten worden gebruikt. Gas, spiritus, elektra en zelfs diesel is ook mogelijk. De oven is gemakkelijk schoon te maken, weegt bijzonder weinig en neemt weinig ruimte in beslag.



VOORGEBAKKEN BROOD

Versgebakken minibroodjes of croissantjes bij het ontbijt zijn altijd lekker.

BROOD EN SCONES

Bak uw eigen specialiteit, of probeer één van onze recepten. Een aantal van de recepten komen van Jeanette Sjö, jonge bakker van het jaar 2007, in Zweden.

GLUTENVRIJ BROOD

Een recept voor Foccacia is op onze website te vinden.

OVENSCHOTELS EN QUICHES

Er wordt beweerd dat een aardappelschotel uit een Omnia lekkerder is dan uit een normale oven.

VISGERECHTEN

Zalm met gorgonzola is op geringe warmte gaar in ca. 10 minuten. Een recept voor een Engelse vischotel is op onze website te vinden.

PIZZA

Een ingebakken pizza Calzone in ca. 30-40 minuten.

VLEESGERECHTEN

Uit Duitsland vindt u hier een recept voor een gehaktbrood en uit Zweden een heerlijke met bacon en kaas gevulde varkenshaas. Schaapherderssschotel is een typisch Engels gerecht. Het recept vindt u op onze website.

GEPOFTE AARDAPPEL

Met vulling naar eigen keus.

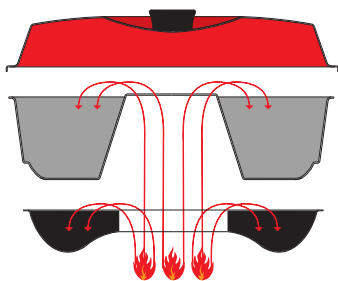
KOFFIEBROODJES EN TOETJES

Waarom niet een heerlijke kwarktaart.

BOVEN- EN ONDERWARMTE

De Omnia bestaat uit drie delen die samen zowel boven- als onderwarmte geven.

In de aluminium bakvorm voor de ingrediënten of het deeg. De vorm ziet er uit als een ronde bakvorm met een opening in het midden. De bakvorm rust op een speciaal gevormd, stalen onderstel. Dit onderstel heeft ook een opening in het midden. Deze speciale vorm verspreidt de warme lucht langs de onderzijde van de bakvorm en geeft dus onderwarmte. De opening in het midden van de bakvorm stuurt de warmte naar boven, reflecteert tegen het deksel en geeft zodoende bovenwarmte. Bovenin in het deksel zit een ventilatieopening.



Gebruiksaanwijzing en recepten inbegrepen.